

EMPANADAS DE CARNE

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

el relleno

Carne picada: 500 g

Diente de ajo: 1

Aceitunas verdes: 50 g

Sal y Pimienta:

Comino:

Cebolla: 1

Cebolla de verdeo: 250 g

Pasas de Uva: 25 g

Pimentón dulce:

Ají molido.:

la masa

Harina 0000: 500 g

Grasa vacuna: 100 g

Agua: 200 ml

Sal:

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bol la *harina*
- Incorporar el agua y la grasa derretida
- Integrar hasta lograr una masa lisa
- Dejar reposar durante 30'.

Para el relleno

- Cortar la *cebolla* en cubos pequeños y rehogar en una olla junto con el *ajo* picado. Salpimentar e incorporar el *pimentón*, el *ají* molido y el *comino*
- Añadir la carne y cocinar.

- Cuando está lista retirar del fuego e incorporar las aceitunas cortadas, las pasas de uva y la *cebolla* de verdeo
- Tomar la masa y comenzar a estirar los discos para las empanadas
- Cuando el relleno esté frío armar las empanadas y freír en abundante aceite.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-carne-3>